Carne de cerdo y salud

El autor alerta sobre el perjuicio que causa la carne de cerdo a la salud

Autor: Hans Heinrich Reckeweg - Traducción: Dr. Germán Duque Mejía

Desde hace muchos años me han venido pidiendo que escriba algo sobre la peligrosidad de la carne de cerdo, es decir, sobre las sutoxinas o venenos y factores tóxicos propios del porcino. Más de una vez me senté a hacerlo, pero tres cosas me hacían retroceder: 1°.- la dimensión del trabajo y mi escasez de tiempo, 2°.- el hecho de que por ser esta problemática prácticamente desconocida en occidente yo no sabía por dónde empezar y 3°.- un cierto temor por verme envuelto en una lucha "encarnizada" y "cochina" contra una propaganda dirigida en pro de intereses económicos que poco o nada tienen que ver con la salud del pueblo.
En una charla casi familiar no se pueden exponer detalladamente todos los puntos de vista de verdadera importancia. A pesar de ello, me he decidido a poner a su disposición este boletín para que algunos tengan la posibilidad de enterarse como pueden mantener o recuperar la salud observando la prohibición facultativa de consumir carne o productos del cerdo.

Tengo que empezar nombrando a los fundadores de grandes religiones tales como Moisés y Muhammad. Estos seres que supieron influenciar fundamentalmente en el nivel cultural de sus épocas, reconocieron los mandatos de la naturaleza y sobre ellos basaron sus leyes. Yahvé, el Dios de los judíos es idéntico a las leyes naturales, las cuales no es aconsejable infringir. Su violación trae con seguridad biológica "la enfermedad como castigo".
Especialmente peligrosa es la ingestión de la carne del cerdo y sus derivados en regiones tropicales. Es claramente reconocible en muchas aldeas y lugares africanos, que teniendo el mismo clima que sus inmediatos vecinos islámicos, pero con una civilización de predominio occidental, presentaban todas las enfermedades típicas de los comedores de cerdo.

La población que vivía de acuerdo a las leyes del Islam permanecía sana, mientras que los vecinos se quejaban de enfermedades "propias de la civilización" según sus médicos y entendidos. Lo mismo pasa con los diversos grupos humanos que pueblan el terreno del Huns en el Himalaya (Bircher). Estas personas que no ingieren ninguna clase de carne son sanas y trabajan hasta muy avanzada edad, asombrando con su fuerza y su vigor a las numerosas expediciones que los visitan. Los habitantes del otro lado del valle, también
Hunsas pero no ceñidos a las leyes islámicas en cuanto a costumbres dietéticas y de comportamiento, están plagados de las enfermedades más comunes.

No me sería posible decir estas cosas en la Arabia Saudita, El Cairo, Pakistán, Argelia, Túnez, Libia o en cualquier otro estado donde el Islam ejerce en forma real su dominio religioso, pues con razón se me diría que lo que quiero exponer se conoce, observa y obedece desde hace milenios.
Es conocido de muchos el hecho de que no solo los musulmanes sino también los judíos viven "en sentido religioso" bajo la más estricta prohibición del consumo de carne o de cualquier otro producto que provenga del cerdo.

Naturalmente hay quienes no obedecen; ellos en su ignorancia, alegan que los sacerdotes y rabinos consideran el asunto como una medida higiénico-religiosa, especialmente debida al contenido de triquinas de la carne porcina.
Esto de ninguna manera es así.

Efectos de la carne de cerdo

Empecemos con un gran experimento involuntario del cual dieron testimonio fidedigno numerosos colegas que tomaron parte en la dura prueba.

Durante la segunda guerra mundial en la famosa campaña del norte de Africa bajo el mando del Mariscal Rommel, se enfermaron muchos soldados alemanes de "úlceras tropicales". Estas eran fétidas ulceraciones de las piernas que realmente los inutilizaban para la lucha. La permanencia en lazaretos era larga y finalmente debían ser trasladados a zonas de clima más benigno.
Después de agotar todas las medidas terapéuticas ortodoxas se pensó que quizás la alimentación de la tropa tenía algo que ver con este penoso asunto.
Los nativos no las presentaban y comparativamente lo único que no consumían era cerdo. Se procedió a eliminar de la dieta dicho alimento y las lesiones desaparecieron prácticamente desde ese mismo instante.
Ya desde antes de la guerra conocía yo que la carne porcina tenía una acción sobrecargadora del mesénquima y que desencadenaba efectos tóxicos, pero no sabía cómo expresarlo. Supuse en aquel entonces que este penoso hecho sólo era

válido para las preparaciones frescas tales como el plato variado de fritanga, costilla, chuleta, bola de pierna, lomo etc., pero no sabía que el jamón, la mortadela, la manteca, el tocino y los productos ahumados también
ejercían un efecto nocivo para la salud.

Cometí esta equivocación debido a que el consumo de productos frescos del cerdo suele desencadenar afecciones de tipo agudo tales como apendicitis, sinusitis, colecistitis y cólicos biliares, catarros intestinales, gastroenteritis con cuadros clínicos similares al tifus y al paratifus; también eczemas agudos, forúnculos, abscesos de glándulas sudoríparas y otros muchos más. Sin embargo, al observar por muy largo tiempo a los degustadores de salchichas de todo tipo, incluso salami, que también tienen componentes porcinos, no pude observar las citadas dolencias. De allí mi error.
Luego vino otro experimento involuntario a aclararme las cosas. Los años de hambre después de la guerra, obligaron a toda la población alemana a cambiar sus costumbres dietéticas. La reforma monetaria de 1948 encontró a nuestra gente bajo el régimen del más estricto ayuno de carne porcina.

El pueblo alemán vivió prácticamente sano durante los últimos años de la guerra hasta mediados de 1950; nadie podía comer hasta saciarse. La carne de cerdo era tabú. Carnes de otro tipo eran de estricto racionamiento, así como la grasa y el azúcar, en tanto que cereales, pan y pastas podían obtenerse para llenar un poco más el plato que gracias a las papas, remolachas, zanahorias y verduras frescas por lo menos apagaba el hambre aguda de la mayoría.

Los casos de apendicitis eran una verdadera rareza. Vi un par de colecistopatías severas en ciertos pacientes que "a escondidas" degollaban uno que otro marranito. El reumatismo, los problemas discales de la columna y enfermedades similares, el infarto del miocardio, así como arterioesclerosis e hipertensión arterial eran lujos prácticamente desconocidos. Por otra parte, a los soldados jóvenes de las fuerzas de ocupación se les agolpaba en hospitales con arterioesclerosis y demás linduras ya citadas. Las amigas y amigos alemanes de las fuerzas armadas empezaron a "comer mejor" y a engrosar la lista de los enfermos.

Poco después de la reforma económica de 1948 empezó nuestra moneda a mejorar. Por ella nos vendían carne de cerdo, jamón, así como tocino y manteca, es decir, aquellos grandes ausentes durante los últimos siete años "de
las vacas flacas". El cuadro cambió fundamentalmente. Me llamaban sin pausa
a atender apendicitis, colecistitis, purulencias agudas de la piel como son piodermatosis, impétigo, furunculosis y abscesos de glándulas sudoríparas. Si les daba remedios químicos en combinación con ungüentos y sulfonamidas aparecían pronto tiñas crónicas de hongos y la más increíble gama de efectos secundarios. Desesperante fue en los años subsiguientes la forma como aumentaron las enfermedades cancerosas.

Numerosos pacientes entre los 60 y 70 años, quienes hasta el momento gozaban de relativo bienestar me buscaban por gastropatías cuya causa pudo comprobarse luego como carcinomas del esófago, del estómago o del intestino. El curso de estos casos fue tan instructivo y biológicamente significativo por su causa fundamental que empecé a obtener datos comprobatorios para mi tesis de que el origen de todas las enfermedades tiene un condicionamiento tóxico.

Mi primer trabajo sobre Homotoxinas apareció en 1952 en el semanario médico de Munich. (Münchern Medizinische W ochenschrift).Con el correr de los años y con el aumento de mi experiencia supimos que muchas otras enfermedades tales como artritis y artrosis también le agradecían buena parte de su existencia a la carne de cerdo. La leucorrea de las mujeres, las fistulas crónicas a partir de otitis y cirugía de mastoides, así como fracturas producidas por balazos durante la guerra, eran en parte sostenidos en su purulencia por el consumo de la carne porcina. El grupo de estos enfermos que después de años de sufrimientos, se curó definitivamente al utilizar convenientes medidas dietéticas biológicas, así como una medicación y terapia homotoxicológicas fue tan grande que cualquier colega que nos hable de coincidencias lo hace simplemente porque nada sabe del rigor con que se puede observar y actuar en tiempos de guerra. Temeroso de equivocarme, confrontaba mis observaciones con las de otros colegas pues sería una pena caer en la monomanía de culpar únicamente al pobre cerdo.

Fue así como me resolví a alimentar animales en forma estrictamente experimental. Compré toda una población de ratones blancos y empecé. El resultado lo publiqué en 1955 en mi libro "Homotoxinas y Homotoxicosis, bases para una Síntesis de la Medicina". Editora AURELIA VERLAG, Baden Baden.

Los ratones alimentados con carne de cerdo presentaron una tendencia hacia el canibalismo. Después de algunos meses, particularmente después de un año, la incidencia de cáncer en diversas partes del cuerpo aumentó considerablemente, la presencia de dermatopatías se hizo también muy frecuente. Los ratones alimentados normalmente también enfermaron, pero la aparición de cáncer y de enfermedades mortales era mucho menor y el canibalismo igual a cero.

Con otros informes acerca de los efectos tóxicos de la carne porcina en animales pude redondear mejor la visión de conjunto. Perros Boxer, por ejemplo, si se les dá carne de cerdo enferman de eczepruriginosis y viven mucho menos en promedio, pues las enfermedades internas y la sarna que los invade suelen ser malignas y precoces. Lo mismo se afirma de animales de circo, especialmente de leones y de tigres, a los cuales si se los alimenta con cerdo se vuelven perezozos y obesos, presentan epistaxis e hipertensión. El propietario de un criadero de truchas las vió morir en cuestión de días por haberlas alimentado con fino picadillo de carne de cerdo.

Homotoxicología de la carne de cerdo

Mi consultorio, hacia 1948 atiborrado de las más diversas enfermedades crónicas y agudas, fue útil para reunir observaciones que me sirvieron de base para desarrollar la "Homotoxicología suis".
La carne de cerdo ha de considerarse como una homotoxina pesada (veneno humano) que conduce en el cuerpo a manifestaciones varias de defensa;
dichas manifestaciones se presentan en forma de las más variadas enfermedades. Teniendo en cuenta los informes de investigaciones científicas que existen en la literatura mundial y analizándolos desde el punto de vista Homotoxicológico, tenemos que aceptar que numerosos componentes de la carne de cerdo actúan como homotoxinas, como factores de sobrecarga (stress factor) y como alergizantes de tal forma que la denominación sutoxina nos parece justificada.
Entre otras cosas se comprobó que la grasa animal exógena (es decir ingerida)
se almacena en nuestro cuerpo como tal. Un perro, por ejemplo, que se alimenta con carnero contiene en sus depósitos lipídicos "la grasa del carnero" químicamente comprobable como se vé por las reacciones químicas del tejido graso subcutáneo, del yodo, etc. La sangre se inunda además con semejantes componentes grasos. Se forman macro-moléculas ("Cenapse" según
MACHEBOEUF), que son medidas en la ultracentrífuga según su diversa velocidad de suspensión (medidas en unidades swedberg), y, resultan en parte responsables de la formación de la arterioesclerosis, calcificación de lascoronarias, hipertensión, plétora, mala irrigación del tejido conectivo y de glándulas importantes.
Más tarde se descubrió que una alimentación tan grasa, constituye una severísima sobrecarga para el tejido conectivo.
El profesor HAUSS (MUNSTER) informa en su libro "La Reacción
Mesenquímica
Inespecífica" que especialmente la gordana y el tocino empeoraban en forma severa los cuadros clínicos de sus pacientes.
El profesor WENDT de Frankfurt considera que la arterioesclerosis, la diabetes y los problemas circulatorios se deben prácticamente a la "ceba proteica", o exceso de proteínas. Sabemos que los mucopolisacáridos, especialmente los componentes gelatinosos del cerdo llevan en esto, junto a otras carnes, la mayor culpa.

Sustancias especialmente nocivas de la carne de cerdo

Surgió la pregunta de: ¿en qué consiste la diferencia entre la carne de cerdo y otras clases de carnes? Fue muy difícil obtener datos completos a este respecto pues la mayoría sólo se ocupaba de análisis calóricos. Sin embargo, se pudo comprobar lo siguiente:
1. La carne de cerdo es marcadamente grasa, incluso la carne magra.
En el cerdo la grasa se encuentra intra-celular, mientras que en otros animales (res, carnero) está fuera de la célula, en el tejido conectivo. En una que otra res muy vieja pueden hallarse pequeñas cantidades de grasa dentro de la célula, en tanto que en el cerdo el porcentaje es bien alto.
Esto se puede ver al colocar un pedazo de carne magra de cerdo en la sartén caliente. De inmediato suelta la grasa para fritarse "en su propia salsa".
Puesto que la grasa, "la deliciosa grasa de cerdo", contiene el doble de calorías que los hidratos de carbono y las proteínas, lo primero que el cuerpo hace con ella es almacenarla en el tejido conectivo. Esto explica la legión de regordetes entre los comedores de cerdo. Es grasa firme y dura, difícil de desmontar. Este proceso corresponde en parte a la "ceba proteica" de la que habla el profesor WENDT.
2. La grasa siempre está asociada al colesterol. Las macro-moléculas están cargadas de colesterol y juegan su papel en la hipertensión y en la arteriosclerosis. Se las considera factores adicionales en el infarto del miocardio y en las coronariopatías, en las afecciones circulatorias de la periferia especialmente en combinación con nicotina.
ROFFO encontró colesterol en la pared de las células cancerosas.
3. Peligros especiales parten de la sustancia conectiva sulfurosa. Aminoazúcares, condroitinsulfato, bexosamina, glucosamina, etc. todos tienen un carácter gelatinoso
(mucopolisacáridos).
El embutido de untar, si es del bueno, si se deja untar y corre bien con el cuchillo es de cerdo o lo contiene en alto grado. De esto se comprende la exuberancia tipo Rubens de quienes comen cerdo y de sólo ellos. Todos presentan una hinchazón gelatinosa de su tejido conectivo que absorbe agua como esponja y les da el aspecto típico de rollizas llantas estilo cojinete.

Estas sustancias se almacenan en fascias, cartílagos, aponeurosis, trayendo como consecuencia reumatismo, artritis, artrosis, problemas discales en columna, etc., puesto que las sustancias conectivas elásticas se tornan blandas y gelatinosas perdiendo resistencia.
Aquí debo nombrar los experimentos llevados a cabo por el profesor
BIER, quien al inyectar Sulfur DS a sus conejillos les movilizó el azufre de los tejidos; los animales lo eliminaron y la sustancia cartilaginosa readquirió consistencia al perderlo. De dicha manera también actúan los baños sulfurosos. Un cartílago es más fuerte y resistente cuanto menos azufre contenga.
La carne de cerdo contiene mucho azufre. Esto se comprueba en los experimentos de putrefacción y descomposición en los cuales el azufre de los tejidos se degrada. Se le nota por su penetrante fetidez (H_2S).
Experimentos diferenciados de putrefacción con carne de cerdo, de res y de carnero dieron a conocer que la que tiene el menor contenido de azufre es la de carnero. Los recipientes con cerdo tuvieron que ser retirados del cuarto a los pocos días pues su hediondez era simplemente insoportable.
La carne de res se acidificó pronto pero no hedía ni la cuarta parte. La carne de carnero aún después de tres semanas apenas si comenzaba a mostrar signos de putrefacción. El profesor LETTRE (Patólogo de Heidelberg) pudo demostrar en base a experimentos en animales que los productos constitutivos de un tejido, cuando han sido introducidos en el organismo, y allí se descomponen o disocian, migran en un altísimo porcentaje hacia el sitio al que biológicamente pertenecen. Esto lo evidenció con elementos constitutivos de tejidos, órganos y glándulas, los cuales habían sido marcados previamente con isótopos radioactivos con objeto de comprobar la velocidad de la terapia con células frescas. He podido constatarlo en muchos de mis pacientes, pues aquellos que consumían con frecuencia la grasa del lomo presentaban casi un armazón de cebú en su nuca y espalda.
Los que gustaban de la sobrebarriga eran panzudos. Quienes comían jamón portaban nalgas feamente onduladas y tendencia a los briches. Este
"fenómeno" tratándose de damas, las atormentaba al máximo, pero las pobrecitas eran ignorantes de las verdaderas causas del desastre.

1. La importancia de la hormona del crecimiento.
   La carne de cerdo la contiene y ella viene a ser un factor inflamatorio culpable de edematizaciones tisulares a veces comprobadas e inexplicables.
   Algunos investigadores están empezando a temer una cierta influencia sobre las acromegalias y las hipertrofias de todo tipo.

2. Efectos claramente pruriginosos de la carne de cerdo.
   En base al contenido de histamina fluyente que viene a ser culpable de muchos procesos inflamatorios ya citados, tales como forúnculos, carbúnculos, apendicitis, colecistitis, flebitis, flujo blanco de las mujeres, abscesos y flemones, dermatopatías, urticarias, eczemas, neurodermitis, etc.
   Después de la reforma monetaria traté muchas veces casos crónicos de urticaria. Se trataba de pacientes mujeres de edad avanzada, pero también niños, y casi todos respondían prontamente a la medicación con APIS a la

3. D12 y Sulfur a la D30.
   En las pacientes de edad avanzada resurgía fuertemente la urticaria cada vez que comían carne de cerdo. Sólo pude curarlas definitivamente si aceptaban y seguían el cambio de dieta recomendado.
   Las inflamaciones y el prurito se deben al contenido de Histamina y de Imidazoles, por ejemplo, el Metronidazol. Con inyecciones de Histamina es posible producir experimentalmente úlceras gástricas, prurito, inflamaciones, enfermedades alérgicas, asma, fiebre de heno, rinitis vasomotora, arritmia cardiaca e inclusive infarto de miocardio. Los amenazados de infarto no deberían probar jamás la carne de cerdo.

4. "Factores sanguíneos" sobrecargantes de mesénquima.

   Se encuentran contenidos en gran cantidad en la carne de cerdo, son muy particulares y su plena identificación aún no se ha logrado. NIEPER los denomina agentes oncogénicos, ENDERLEIN los llamó endobientos, von BREHMER siphonospora polymorfa y SCHELLER parasitantes eritrocíticos invasores. todavía no se sabe hasta qué punto son parecidos e idénticos los unos con los otros. SPERANSKY sospechó que ellos eran los iniciadores

de los peores procesos degenerativos. La carne de cerdo es en todo caso rica en tales factores formadores de esporas, los cuales últimamente han sido catalogados como mitocondrias migrantes provenientes de células inestables descompuestas por el mero contacto con los humores del organismo que las ingiere.

5. 7. El virus de la GRIPE PORCINA.
   Es un factor tóxico de gran importancia. Según el profesor SHOPE del Instituto de Investigaciones Virales de Londres, alcanza a pasar todo el verano en los pulmones del cerdo y prácticamente se le encuentra elaborado en embutidos y salchichas. Quien coma de esta carne logra adquirirlo. Una vez en el cuerpo migra, según el Profesor LETTRE, al sitio de su pertenencia biológica, es decir, el tejido conectivo pulmonar, en donde permanece en estado de eclipse (de invisibilidad) hasta que le llegue una propicia oportunidad para su reproducción, por ejemplo, en primavera cuando hay carencia vitamínica, pobreza de sol y resfriados. Brotan entonces las epidemias de gripe viral.
   Quiero recordarles la epidemia de gripe aparecida después de la Primera Guerra Mundial que cobró casi más víctimas que la misma guerra. El pueblo alemán que padecía una gran hambruna fue inundado con tocino americano como primer alimento del que se decía que era muy necesario para cubrir el enorme déficit calórico de aquel entonces. Observaciones muy similares pude hacer luego en los largos años de mi experiencia como médico. Recuerdo los muchos noviembres en que eran vendidas en Alemania centenares de miles de conservas canadienses de carne porcina. Al terminar el invierno empezaban las epidemias de gripe "como por encanto". Los pueblitos musulmanes que realmente se ciñen a la prohibición de carne de cerdo tienen como es sabido una incidencia pobrísima de epidemias virales de gripe. Claro que tales epidemias también pueden provenir del consumo de carne de caballo, la cual puede estar apestada con el virus.

   Gráfico de las sutoxinas o toxinas porcinas

Principales enfermedades y fases que surgen al ingerirlas

1. Colesterol:

- Macromoléculas cargadas de colesterol en la sangre.
  (hipertensión, arterioesclerosis, plétora).
- Colesterol en las paredes de células cancerosas (Roffo) (Fases de neoplasma)

2. Histamina e Imidazoles:

- Sustancias pruriginosas. (Urticaria, herpes, dermatitis, eczemas, etc.)
- Inducen procesos inflamatorios. (Forúnculos, carbúnculos, apendicitis, colangitis, colecistitis, tromboflebitis, flemones, flemon albus, etc.)

3. Hormona del crecimiento:
Activa la inflamación y el crecimiento. (Adiposidad, Acromegalia, fases de neoplasma)

4. Sustancias sulfurosas:
Mucopolisacáridos de carácter gelatinosos que empantanan el mesénquima (Aminoazúcares, ácido Hialurónico, Condroitín-sulfato, Hexosamina)

- Edema gelatinoso del mesénquima. Milogelosas, Adiposidades, etc.)
- Almacenamiento de sustancias gelatinosas en fascias, bandas, cartílagos, Aponeurosis. (Reumatismo, artritis, artrosis, osteocondrosis, etc.)

5. Ácidos grasos sutóxicos: (Porcinos)
Se encuentran incluso intracelulares.
(Adiposidad, Hipertensión arterial, Policitemia y otros)

6. Angente Oncógeno: (NIEPER)
Endobiento (ENDERLEIN), Siphonospera polymorfa (von BREHMER)
Eritrocitos parasitados (SCHELLER) Son importantes factores indicadores del surgimiento de fases de neoplasma.

7. Virus de la gripe:

Permanece durante el verano en los pulmones del cerdo (SHOPE).

Similitudes biológicas

Hay que llamar la atención sobre el hecho de que el cerdo, en la Edad Media, cuando era prohibido hacer disecciones a seres humanos, servía a los estudiantes de medicina como objeto para entrenamientos de anatomía debido a que toda la estructura del animal es extraordinariamente similar a la del hombre. También la piel del cerdo casero tiene, como se sabe, grandes similitudes con la del hombre.

Los asesinos múltiples utilizaron la carne humana, la prepararon y adobada la ofrecieron en venta, fresca o en salchichas, como si fuera carne de cerdo. Como tal fue consumida con especial apetito. Según datos tenía el mismo sabor que el cerdo y era de fácil y buena digestión. Les nombro al respecto los legendarios asesinos Hamann y Kürten.

En la Primera Guerra Mundial fue descubierto en el norte de Berlín un asesino múltiple que adobaba en salchichas y embutidos de gusto exquisito la carne de todas las mujeres que asesinó. "Daba gusto ver cómo los clientes reclamaban¿' hacían cola para adquirir la mercancía" les decía este hombre a sus jueces. Un nativo de Nueva Guinea que devoró a su mujer y a sus hijas se disculpó ante las autoridades que lo incriminaban con las palabras: "Es que tenían un sabor.…."

En las islas del mar del sur, en Polinesia, los caníbales llamaban "cerdos largos" a los hombres que fagocitaban, lo cual sin duda subrayaba una cierta semejanza en el sabor de ambos tipos de carne. La similitud entre la carne de cerdo y la del hombre posibilita además un intercambio biológico más fácil de las sustancias que contienen. Esto vale especialmente para la comprobación del profesor LETTRE, quien al analizar la terapia con células frescas vio migrar macromoléculas y péptidos hacia el lugar anatómico al que biológicamente pertenecían. Esto explica por qué el tejido conectivo del hombre que consume frecuentemente carne de cerdo se torna gelatinoso. Los factores sulfurosos ya citados (mucopolisacáridos) lo reblandecen, lo transforman y en algunos casos se llega a tales extremos que el hombre empieza a tomar el aspecto de lo que come. Es muy conocido el proverbio de: "el bombre es lo que come".

ESCROFULOSIS (enfermedad del cerdo) y TUBERCULOSIS.

Aquí llamo la atención sobre la escrofulosis que se presenta en los niños, caracterizada por inflamación de glándulas y ganglios. Estos últimos se descomponen literalmente y terminan formando fístulas. Se llegan a constituir en verdaderos paquetes ganglionares especialmente en el cuello, de tal modo que los niños toman un aspecto de cerditos (scropha = la marrana, scrophula = su cerdito).

Posiblemente se quiso, al dar este nombre, subrayar la enfermedad y su causa.
Las madres hoy en día arreglan fácilmente la tartera de los niños para el colegio pues el jamón y los perros son plato obligado de estos pequeños seres, quienes desde la más temprana infancia tienen que vérselas con la patología suis. Niños con glándulas y ganglios que nunca se desinflaman, niñas con flujos hediondos desde la más tierna edad, seres pequeños plagados de infecciones aparentemente virales y a quienes "todo se les inflama" están atiborrando los consultorios de los pediatras. Ni qué decir acerca de las
"alergias".

Las medidas de defensa se movilizan especialmente contra la grasa del cerdo.
Después de su disociación en el intestino y de su resíntesis, los vasos linfáticos la absorben y pasando por los ganglios llega al conducto torácico y a las venas cavas. La sobrecarga que tienen los ganglios linfáticos con la filtración y detoxicación de los factores sutóxicos contenidos en dicha grasa después de su disociación en el intestino se acumula en el tejido conectivo retornando allí las características "propias de su clase y tipo"; todo esto deja su sello en la inflamación de los ganglios linfáticos.

Todo esto corresponde ni más ni menos a una intensificación de todas las funciones fisiológicas, es decir, hinchazón e hipertrofia de glándulas, dolores, fiebre, purulencias, hasta fistulación, todo esto asociado a manifestaciones irritativas dérmicas eczemas, etc. Si tomamos en cuenta que todo esto está acoplado a una constitución hidrogenoide caracterizada por una especial sensibilidad al frío y a la humedad, no podremos ver salir al paciente de su diátesis exudativa (sudores, fiebres, gripes, etc.).

Es muy probable que en tiempos ya pasados se ofreciera con más frecuencia el cuadro clínico de la escrofulosis debido a una alimentación únicamente de cerdo y sin verduras, con pobreza vitamínica.

Hoy día ha cambiado el cuadro. Sólo vemos formas incipientes de escrofulosis como cólicos umbilicales, hinchazón de los nódulos mesentéricos, a veces también hipertrofia de los ganglios del Hilio Pulmonar que presentan en ese estado el mejor terreno para la tuberculosis. Este tipo de T.B.C. se manifiesta preferencialmente después de supresiones medicamentosas de fiebre.

A una edad ya más avanzada, especialmente después del tratamiento de resfriados con salicilatos, pirazolonas y otras medidas supresoras de la fiebre se observa el así llamado "infiltrado eosinofilico" de los vértices pulmonares. Al disolverse esta fase de impregnación (vicariación regresiva en sentido de la Homotoxicología) se nos presenta la caverna o fase de reacción y en ella, dadas las condiciones adecuadas, se forma la tuberculosis pulmonar abierta.De esta manera intenta el organismo eliminar la toxicosis generalizada.

La alopatía mata con estreptomicina los bacilos de Koch que viven como saprofitos en una caverna que ellos nunca construyeron, sin tener en cuenta la situación tóxica causal, que vista biológicamente, sería de primerísima necesidad corregir. A nadie hasta ahora se le ocurrió pensar que nos hallamos ante una lesión de origen alimenticio la cual debido a una terapia no biológica se convirtió en una patología latrogénica.
En los primeros decenios de este siglo se habló mucho de Gustavo NAGEL conocido en su época como el apóstol de la naturaleza. A base de crudos y de una vida biológica se liberó totalmente de una tuberculosis pulmonar avanzada. Dichos casos y el del mundialmente famoso cura KNEIPP son ejemplos típicos de la importancia que tienen los tóxicos que contienen nuestra alimentación, para la evolución y desarrollo de enfermedades.

Existen aún otros peligros provenientes de la carne de cerdo. Pensemos simplemente cómo un cerdo de ceba que al nacer sólo pesa unos cuantos gramos, y, en cuestión de seis meses es ya un animalote de varios kilos. Todo esto se debe a la hormona de crecimiento. Un animal semejante consta de escasa musculatura, pocos huesos, pero mucho tejido conectivo, grasa, sangre y órganos. El carnicero le saca utilidad a todo.

Hasta el último resto se adoba y se prepara de tal modo que su sabor es exquisito, en razón de esto y de su elevado nivel calórico, la venta es segura.
Las preparaciones ahumadas son doblemente tóxicas pues durante el proceso se impregnan de Benzopireno a quien todos aprendieron a temer como cancerígeno.

¿Adicción a la carne de cerdo?

Aquellos seres humanos que se acostumbraron a consumir esta carne llegan a ser prácticamente adictos a ella. Basta oír las protestas de los enfermos cuando, en vista de sus dolencias crónicas, me resuelvo a prohibírsela. El siquiatra Dr. W.HOFFMANN de Mannheim examinó el asunto y llegó a la conclusión de que la inmensa mayoría de los consumidores de cerdo analizados por él, cumplían a cabalidad con las condiciones para considerarlos adictos.

¿Existe pues la adicción al cerdo?

Los porcinómanos encuentran toda clase de disculpas para comer cerdo.
Rechazan enfáticamente la culpabilidad del animalito en sus dolencias y justifican su menú con toda clase de razonamientos, al igual que fumadores y bebedores. A quienes se han podido liberar de la afición a la carne porcina termina ésta produciéndoles asco y la reconocen si alguna vez equivocadamente la sirven en su plato. Algo similar ocurre con aquellos ex-fumadores que de pronto huelen un cenicero trasnochado.

¿Hormonas sexuales como cancerígenos?

Es poco lo que se ha investigado hasta ahora acerca de las hormonas andrógenas del cerdo reproductor, sin embargo, ellas juegan un papel en la valoración de la calidad de la carne de cerdo.

Los cerdos machos deben castrarse semanas y hasta meses antes de sacrificarlos, de lo contrario la carne tendrá sabor apestoso. Las hormonas sexuales del cerdo las considero sospechosas.
Los cerdos no viven mucho tiempo pues su edad biológica está limitada a pocos años, además en su calidad de animales de ceba y degüello no se les permite vivir más de seis años pues de lo contrario aparecen indefectiblemente una degeneración cancerosa.

Es un hecho que el cerdo tiene muchos atributos en común con el hombre; yo quisiera decir que el cerdo es hasta cierto punto "la imagen negativa del hombre".
El cerdo, "como cerdo" puede gozar de excelente salud, pero si lo incorporamos al hombre, veremos en él sus cualidades: corazón, hígado graso, hidropesía, aumento de la histamina fluyente con sus respectivos cuadros de inflamaciones, ulceraciones y alergias, hipertrofias, lipomas, gelosas, etc., y ahora factores hormonales tóxicos. A pesar de que su contenido vitamínico es alto, tenemos que saber que el organismo humano no logra metabolizarlo, quemarlo y descomponerlo como lo hace con otras carnes. Se impregna tan íntimamente que no logramos deshacernos de él a través de fases de excreción comunes y corrientes, así sea que nuestro trabajo sea extremadamente fuerte. Si lo tenemos en el cuerpo, la "fase de reacción" aparecerá indefectiblemente, aunque se necesiten decenios para comprobarlo. Si las sutoxinas no salen de nuestro cuerpo envejecerán en nosotros y jugarán entonces un papel significativo en nuestras enfermedades degenerativas y crónicas. Esto lo podrá entender muy bien quien vea en su vida el efecto del pirogenio suis ante situaciones desesperadas.

Homotoxicología como solución al problema

Acaban de oir que la carne de cerdo no abandona nuestro cuerpo en forma fisiológica, que no logramos eliminar sus componentes tóxicos a través de las válvulas de salida y eliminación normales como son la orina, el pulmón, los intestinos y la piel, de tal manera que al no utilizarse fases de excreción debe salir en forma patológica, la más inocua de las cuales es la inflamación, aunque el dolor sea la característica dramática de esta fase.

Según sea el órgano o el tejido del cerdo que coma el hombre así serán sus enfermedades. El índice va desde colecistopatías con litiasis vesical (colesterol), cólicos biliares y apendicitis aguda, muchos pacientes mueren debido a complicaciones secundarias como trombosis y embolias pues la apendicetomía no logra eliminar la toxicosis porcina.

En aquellos casos en los cuales el consumo no ha sido muy elevado puede no aparecer la inflamación y en vez de ello se depositan los componentes porcinos en el tejido conectivo, especialmente grasas y elementos malignógenos. El consumidor de cerdo pasa entonces por varias etapas: gorduras en comedores de salchichas, adiposidad en los amantes del tocino con un tronco redondo pesado como una aplanadora. Quienes comen jamón gordana y manteca tienen nalgas y extremidades características. Cuando "la taza está llena" y el organismo no encuentra ninguna posibilidad de salir adelante con tanta sobrecarga se inician las fallas en la irrigación cerebral y coronaria. Puede hacer un último intento por salvarse y se sirve para ello de alguna inflamación. Los pacientes vienen entonces a nosotros con peligrosos carbúnculos en la nuca, forunculosis, abscesos de glándulas sudoríparas (casi patognomónicos de las fritangas). Graves apendicopatías, colangitis, empiemas de vesícula, etc, etc.

Hace pocos días me escribió un especialista muy conocido en Alemania a quien por su "'arterioesclerosis cerebral" le habían recomendado abstención total del cerdo pues consideraban su falta de irrigación cefálica como una clásica consecuencia de su larga y frecuente adicción al cerdo. Como pertenecía a nuestro grupo tomaba parte activa en nuestras discusiones, pero nunca pudimos convencerlo de que su menú favorito algún día lo llevaría a soportar lesiones irreparables. Por años se burló de nosotros. Hoy en su estado apopléjico le vino algo de luz para comprender su situación. El profesor WENDT señala, que la ceba proteica conduce a un almacenamiento desordenado de mucopolisacáridos en la membrana basal.

Una consecuencia típica del consumo de la pezuña de cerdo y de los productos derivados de la pierna de este animal es la úlcera cruris. Berlín es famoso por su elevado consumo de pezuña, de bola y de grasa de pierna (EISBEIN Berlines). La estadística de dicha ciudad en ulceraciones de las extremidades inferiores es algo apesadumbrante. Todo empieza con la flebitis especialmente.

La úlcera cruris hay que considerarla como un último intento del organismo por liberarse de la inflamación profunda de sus tejidos a través de esta válvula mesenquímica. Es una fase de reacción con la cual el cuerpo esquiva al cáncer amenazante expulsándolo en forma de excreción purulenta, dolorosa, fétida y asquerosa. Es, repito, un intento desesperado por librarse de las graves sutoxinas introducidas con deleite a nuestro cuerpo desde años atrás.

Si nos vamos lanza en ristre contra estas ulceraciones las tapamos, quemamos, pincelamos con colorantes e incluso las cerramos a la fuerza sin conseguir que esas pobres víctimas cambien radicalmente su alimentación, veremos cómo aparecen por los puntos de resistencia menor las más graves enfermedades cuyo registro va desde flemones agudos, pasando por tromboembolismos con sus consecuencias, hasta el florecimiento súbito de malignomas sobre todo cuando se adicionan al cuadro factores de sobrecarga psíquica. Ya otros investigadores están empezando a llamar la atención al respecto.

El consumo crónico de la carne de cerdo produce como ya se dijo, depósitos de grasa y alteración de la sustancia cartilaginosa humana, que debe tener consistencia dura y fuerte. El tejido conectivo gelatinoso del cerdo ablanda los cartílagos, los cuales bajo la presión y peso del cuerpo empiezan a lacerarse.
Las enfermedades discales, artritis y artrosis, son la dura cuenta que se les presenta a estos pacientes. Todo el aparato de sostenimiento del enfermo se torna gelatinoso. Los deportistas que consumen cerdo preferencialmente se tornan perezosos y pesados. Son muchos los profesionales que han tenido que retirarse prematuramente.

Es posible que, a través de una gripe, especialmente cuando se ha ingerido con la salchicha el susodicho "virus"
, se expulse en forma de esputo una buena
parte del material mucoso sutóxico acompañado del virus.
Si todas estas enfermedades agudas, como el flujo vaginal particularmente cuando está asociado a ulceraciones del cuello uterino, se entiende como reacción de defensa eliminatoria de toxinas porcinas y se tratan en forma biológica correcta con la terapia homotoxicológica y dietética adecuada, veremos la liberación de muchísimos males. Por desgracia no suele ser este el
caso.

Los facultativos que practican una medicina biológica no abundan y la situación tóxica debida al consumo de cerdo y de otras grasas animales inconvenientes, es algo totalmente desconocido por la medicina Universitaria.
La Homotoxicología ha comprobado que todas las enfermedades son medidas de defensa contra toxinas o lesiones producidas por las mismas en el cuerpo.

Así adquieren las enfermedades el carácter de procesos biológicos convenientes que por ningún motivo deben suprimirse pues son claro testimonio de que el cuerpo intenta recuperar la salud a través de excreciones inflamatorias. De lo contrario existe el peligro de que procesos agudos de detoxicación como, fiebre, gripe, inflamaciones de la garganta, etc., sean interrumpidos en su mecanismo desintoxicante, impidiendo que los venenos y toxinas culpables puedan ser eliminados, surgiendo en esta forma lo que aquí llamamos "retoxicaciones". Esto sucede especialmente cuando hacemos uso de quimioterapia, antibióticos, antipiréticos, antiinflamatorios, antihistamínicos, etc. Los antibióticos y las sulfas, eliminan las bacterias, pero de ninguna manera erradican las toxinas causantes de la enfermedad. Sabemos que los cadáveres de dichos gérmenes con sus endo y ecto-toxinas empeoran aún más la Homotoxicosis.

Las bacterias juegan por lo general el papel de indicadoras y no de iniciadoras de las enfermedades (SPERANSKY). Ellas saprofitan en un terreno inflamado e infestado de sutoxinas, disuelven la gelatinosidad con su trabajo y su hialuronidasa, sirviendo de factores coadyuvantes benéficos. Ellas nos indican qué clase de toxicosis existe, pues su crecimiento está en directa relación con ella. Hay, por ejemplo, situaciones homotóxicas favorables para el crecimiento del estreptoestafilo - neumococos etc. - Precisamente la carne de cerdo ofrece las mejores condiciones para el crecimiento (por lo general desordenado y exagerado) de bacterias y de virus (no sólo los de la gripe).

Quien no come cerdo suele escaparse de gripe viral.

Es una triste realidad el hecho de que el uso crónico de quimioterapéuticos, analgésicos y tranquilizantes, le ha hecho perder a la mayoría de los seres humanos su efectividad defensiva. Es deber de la medicina biológica propiciar el refortalecimiento de nuestro sistema de la gran defensa, para ello, contamos con excelentes medios de estimulación, dietas biológicas y una vida ceñida a las sanas leyes de la naturaleza.

Más de una joven vida ha sido destruida después de tratar flujos e inflamaciones del terreno urogenital, nefritis o tromboembolismos post-quirúrgicos con medicamentos de síntesis química, pues nunca se pensó que todas ellas provenían del consumo de las sutoxinas y similares.

La apendicectomía elimina la inflamación; hemos de tener presente que la apendicitis vale como proceso de detoxicación para eliminar las sutoxinas a través de una reacción linfática. En este caso los peligros son tan graves que muchas veces el bisturí del cirujano es salvador. La terapia biológica pre y post operatoria con brionia, mercurio solubilis y heparsulfuris, acompañada por echinacea compuesta, árnica y sus complementarios, así como nosodes y preparados orgánicos suis nos convencerán de que la Homotoxicología es carta de triunfo incomparable.

Lo mismo es válido para el flujo vaginal caracterizado frecuentemente por un olorcito desabrido, como de fritanga fresca, o para los furúnculos y abscesos de toda clase. Todos ellos son eliminaciones. Suprimir estas fases es alopatía, vale decir contrario a lo biológico.
Las retoxicaciones vía vicariación progresiva nos colocarán ante fases de enfermedad cada vez más deplorables.

Por ejemplo, después de suprimir abscesos de glándulas sudoríparas con
"suaves" irradiaciones puede presentarse una colitis ulcerativa. Lo mismo puede decirse de las diarreas las cuales no deben detenerse químicamente, pues el intestino es el gran exosto para toxinas y venenos.
Hay medios biológicos y de efectividad pasmosa para resolver estas situaciones. Lo importante es abordarlas con criterio Homotoxicológico.

La carne del cerdo silvestre o jabalí es tan peligrosa como la del cerdo doméstico. Cuando el jabalí cae debe abrirse de inmediato para que "sude sus bumores", pues de lo contrario no hay quien lo coma con gusto, además se vuelve tóxico.

La situación tóxica de cada ser viviente es la causa de todas sus enfermedades.
Es un hecho que la carne de cerdo y sus similares sobrecargan gravemente tal estado tóxico de inicio. Las toxinas porcinas llenan rápidamente nuestro basurero mesenquímico y esta es una condición "sine qua non" para enfermar.

Debemos ser conscientes de que la mejor terapia (bioterapéutica, antihomotóxica, Homeopática, neural-terapéutica etc.), de nada sirve sin una prohibición consecuente de la carne de cerdo. El acné, cara y piel llena de barros, las otitis, sinusitis etc., exigen la dieta más estricta. Si los barremos con antibióticos tendremos que tratar más tarde quistes (incluso pilonidales), fístulas o fases aún más avanzadas.
No importa que se nos diga que este o aquel abuelo llegó a los 90 años con pipa y tocineta. Examinen esos casos detenidamente y se convencerán de que algo anduvo mal en ellos. A menudo se nos habla de los "sanos y robustos campesinos" a quienes nunca les faltó el cerdo en la mesa. Un estudio científico comprobó hace años que esto era puro cuento. La población campesina resultó ser la más enferma a pesar del aire puro, particularmente aquella que consumía cerdo (o carne de roedores) en forma constante.

Durante mi actividad de médico rural examiné muchos campesinos. Una vez visité a una familia acomodada y numerosa. El padre tenía artrosis, coxitis y lesión hepática; la madre úlceras crónicas en ambas piernas monstruosamente varicosas, constante dolor y prurito. La hija enfermó de fiebre reumática después de una amigdalitis; el hijo también presentó trastornos cardíacos después de una angina y ahora sufría de forunculosis generalizada a pesar de ser "el demostrar" en esa casa. La otra hija padeció de bronquitis crónica y sospecha de bronquiectasias post amigdalectomía. Otro hijo tenía pleuritis crónica y formación recidivante de fístulas.

Condiciones similares de salud encontré en numerosas familias campesinas de la selva negra; naturalmente también las había en los valles y en las riberas de los ríos. Diez años practiqué mi profesión entre esas gentes, lo cual me autoriza para emitir un juicio. Durante las horas que atendí a la familia descrita, estaba afuera en el chiquero, una marrana gorda y oronda que con gran placer se rascó casi todo el tiempo contra una rama bajita de un árbol. Le dije a sus dueños: "¿ven ustedes a su marrana? Todas esas sustancias que sin pausa alguna la obligan a rascarse, son inflamatorias. Todo eso se lo comen con la carne. Se trata de complejos histamínicos y de otros muchos factores que, a ustedes, aún en este sitio tan bello y puro, les están haciendo la vida imposible. A los cerdos que Uds. comen les debo la consulta que acabo de hacerles y gracias a ellos tienen ustedes que pagarme ahora".

La carne de cerdo es pues la más cara que existe, no sólo por su alto precio en dinero, sino por las muchas enfermedades que produce. Las consecuencias positivas de dejarla no las veremos de inmediato ni mucho menos. Por años seguidos tendremos que ingeniárnoslas para deshacernos de las impregnaciones porcinas, que como ya sabemos, sólo nos abandonan en forma de fases de reacción y ojalá que no sea como degeneración. Si la lucha es larga, ¿por qué no comenzar ahora mismo?

El ser humano debería lograr en nuestra era, una edad biológica de 150 años.
En sitios donde no se consume cerdo desde hace siglos, por ejemplo, en el Cáucaso, Turquía y países islámicos que tienen además un clima suave, abundan congéneres de 130 y 150 años.

Un aspecto moderno relativo a la calidad de la carne de cerdo

Un veterinario miembro del concejo, me mandó un trabajo de SCHEPER, LINNE, POTTWAST, BEMM y WIRTM sobre "control de carnes y víveres"'. "La carne de cerdo presenta serios problemas en base a la diversidad de su consistencia," señaló. La intensificación de la ceba ha convertido ese animal en extremo delicado.
En La República Federal hay que contar con un 20% de cerdos de carne aguada y pálida, y, con un 5% cuya carne presenta características inestables y oscuras. El pH altera, condicionando el sabor, la duración y el adobamiento. El stress antes del degüello (transporte, maltrato, susto, etc.), descompone el adenosintrifosfato y el glicógeno en el tejido muscular. El ácido láctico pasa de la célula muscular a la corriente sanguínea en el período premorten. El animal se acidifica. La carne tiene que considerarse "inmadura" y de peligrosidad para la salud del consumidor".

Continúa una larga lista de datos comparativos con otras carnes y alimentos de origen animal.

Todos los detalles de dichas investigaciones son muy importantes, pero por desgracia el interés científico se pierde en aspectos meramente tecnológicos. Las reacciones moleculares biológicas que producen dichos factores porcinos al asimilarse en el cuerpo son patógenas. Sus consecuencias aún no se consideran tema de discusión y de investigación científica. ¿Hasta cuándo? ¿Será acaso necesario que nuestros políticos y gobernantes padezcan de abscesos rectales y formación de fístulas para convencerlos de la etiología de su mal curándolos con preparados orgánicos, nosodes, depirogenium suis y una dieta consecuente? Esto lo digo porque son varios los colegas Homotoxicólogos que encontraron así su camino hacia la medicina biológica.

Conclusiones y consejos

De ninguna manera debe creerse que estoy iniciando con este escrito una nueva terapia respecto de la agresividad de la carne de cerdo. Moisés, Muhammad, los Profetas, los Maestros de Oriente y muchos Filósofos de todo el mundo llamaron mi atención por su manera de tratar este asunto.
Luego hice extrañas observaciones en mi familia, en mis numerosos pacientes y en mí mismo.
Los años de estudio e investigación me convencieron de que las relaciones eran evidentes, de que los mandamientos del Islam y del Judaísmo se justificaban plenamente. No es el peligro de la triquinosis pues sabemos que osos, ratas, perros, lobos, curies y otros animales la pueden adquirir. La base sobre la cual descansa la prohibición de la carne de cerdo ha de buscarse a
otro nivel.

Mi intención, ha sido motivar a los colegas y a sus pacientes a pensar detenidamente en toda esta problemática. Nunca es tarde para comenzar, y, es mucho el desastre que aún podemos evitar. Hagan ustedes mismos sus observaciones críticas y no se dejen influenciar por los adictos al cerdo, al menos hasta cuando hayan cosechado los primeros resultados de sus exhaustivos análisis y consecuentes tratamientos.

Salud según la Homotoxicología es liberación de toxinas y de sus lesiones.

Doctor Hans Heinrich Reckeweg, Herford, Westfalia